

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio Riserva 2006

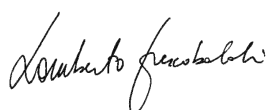


Formati  
0,75 l e 1,5 l

## Benefizio Riserva 2006

Pomino Bianco Riserva DOC

Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana: questa varietà viene introdotta nella Tenuta nel 1855 – nel 1878 Pomino riceve la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini – nel 1973, da un vigneto a 700 m di altitudine, nasce Benefizio, il primo vino bianco in Italia ad effettuare la fermentazione in barrique – dal 2005 diventa Benefizio Riserva.



## Andamento climatico

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invasatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

## Note tecniche

**Provenienza:** Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

**Altimetria:** 680-730 m

**Superficie:** 9 Ha nel vigneto Benefizio

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro. Molto drenanti. Ricchi in elementi minerali. PH acido o leggermente acido.

**Densità Impianti:** Parte 2800 viti e parte 5.000 viti/Ha

**Allevamento:** Guyot

**Età vigneto:** 14 anni

**Varietà:** Chardonnay

**Grado Alcolico:** 13,50%

**Tempo Macerazione:** Parziale, 12 ore a 5C°

**Fermentazione Malolattica:** In gran parte svolta

**Contenitori Maturazione:** Barriques nuove di rovere francese

**Tempo Maturazione:** 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

# Note degustative

Colore giallo paglierino intenso. Al naso è fruttato, con sentori di banana, agrumi e ananas con ricordi di vaniglia cui fanno seguito profumi di miele di acacia. In bocca l'ingresso è fresco e consistente, sapido con una notevole intensità ed una lunga persistenza.

**Abbinamento:** Creme di verdura, orata al forno, tranci di salmone al cartoccio, caviale.

# Premi e Riconoscimenti

I vini di Veronelli: 90 punti